SUPLEMENTO DE VIAJES Y TURISMO DE PAGINA/12
DOMINGO 3 DE SEPTIEMBRE DE 2006

Turismo 12

CHACARERA SANTIAGUEÑA

Un viaje a Santiago del Estero, cuna de tradiciones y folklore. Música, sabores y artes ancestrales.


El Empire State Building. Un icono histórico de los rascacielos de Nueva York.


Postal turística como pocas, el Puente de Brooklyn es uno de los puntos de un tour en bicicleta.

NUEVA YORK *A cinco años del 11/9*

La ciudad inagotable

Maneras distintas de conocer Nueva York, la ciudad que a cinco años del 11/9 asiste hoy a la construcción de un megaproyecto donde estaba el World Trade Center. Más allá de las múltiples conmemoraciones, un tour neoyorquino a pie o en bicicleta por el Central Park y los barrios de Manhattan. Además, comida étnica y una visita al reino del hip hop.

POR GRACIELA CUTULI

Las imágenes están demasiado vivas en la memoria como para que sea posible olvidarlas. Hace cinco años Nueva York veía derrumbarse las emblemáticas Torres Gemelas. Hoy Ground Zero, la "zona cero", es todavía un agujero en el corazón de Manhattan, y la silueta de las torres sólo un recuerdo alguna vez evocado por gigantescos haces de luz levantados hacia el cielo. Pero si hay pruebas de que es posible renacer de la tragedia, Nueva York las ha dado. Esta ciudad –la más populosa de Estados Unidos, con más de ocho millones de habitantes en 830 kilómetros cuadrados– asiste hoy a la construcción de un megaproyecto en donde estaba el World Trade Center, pero además de lo gigantesco renace también en sus más pequeños detalles. En estos días jalonados de conciertos conmemorativos, conferencias, homenajes y hasta proyecciones cinematográficas (sólo se habla del reciente estreno de *World Trade Center*, la película de Oliver Stone sobre el 11 de septiembre), también hay tiempo y lugar para dedicarse a la Nueva York turística que vuelve a mostrarse al mundo como la ciudad que nunca dejó de ser.

A PIE ENTRE TORRES Y PARQUES Dada la fecha, una visita a pie de Ground Zero sería lo más adecuado para empezar el recorrido urbano en el naciente otoño neoyorquino. Con la compañía de un guía que va relatando la historia de la fundación de Nueva York y el desarrollo de Estados Unidos, NYCVP organiza recorridos en torno de la zona donde se levantaba el World Trade Center, actualmente en proceso de reconstrucción, para seguir luego hacia el "lower Manhattan", tierra de íconos como Wall Street y el rascacielos neogótico Woolworth, el más alto del mundo entre 1913 y 1929. Un lugar donde siglos atrás se levantaba la primera capital norteamericana, aunque lo fue en forma efímera, entre 1778 y 1780, cuando Estados Unidos recién se independizaba de la corona inglesa.

Para el 2010 estará terminada la nueva Freedom Tower, de 1776 pies de altura (541 metros, un número simbólico que evoca la fecha de la independencia estadounidense): también estará definido entonces el nuevo *skyline* de Manhattan, para reemplazar a aquel que parecía inamovible, con las dos Torres Gemelas, y que ahora lleva bajo las fotos fecha de nacimiento y de defunción: 1973-2001. En Liberty Street 120, donde funciona el Tribute Center fundado por las familias de las víctimas del 11 de septiembre, se realizan a diario caminatas en torno del perímetro de Ground Zero, a cargo de voluntarios.

Si las impresiones de la jornada obligan a buscar un respiro, convendrá encaminar los pasos hacia el gran oasis en la selva de cemento (lugar común que parece haber sido inventado para Nueva York), el Central Park, pulmón verde de la Gran Manzana. No hay que dejarse engañar por los planos que lo hacen aparentemente a escala humana: es enorme, y recorrerlo con cierta minuciosidad requiere más de un día. Por eso una visita guiada, que permita recorrer sus rincones y secretos –incluso aquellos que los propios neoyorquinos desconocen– no está de más. NYCVP ofrece dos tipos de visitas a pie por el Central Park –el primer espacio verde planificado como tal en Estados Unidos– que salen los fines de semana por la mañana, con la compañía de un guía especializado.

El primero comienza con un pequeño viaje en subte desde la "midtown Manhattan" hasta el Upper West Side, para ingresar en el parque cerca de la New York Historical Society, el más antiguo museo de la ciudad, y el American Museum of Natural History. Un

DATOS UTILES

- Visita guiada de Ground Zero por NYCVP: 25 dólares los adultos, 15 los niños. Las salidas son a las 9 de la mañana, duran aproximadamente tres horas, y hay descuentos por reserva anticipada. Informes: *info@nycvp.com; www.nycvp.com*
- Visitas guiadas del Tribute Center: comienzan en 120 Liberty Street, entre el mediodía y las tres de la tarde, y duran alrededor de una hora. Cuestan 10 dólares por persona, y se pueden reservar lugares en línea a través de *www.telecharge.com*
- Visitas a pie por el Central Park: entre 19 y 25 dólares (adultos) y 12 dólares (niños). Informes: *info@nycvp.com; www.nycvp.com*
- Nueva York en bicicleta: todos los domingos entre las 15 y las 18, según la hora de la puesta de sol, desde Greenwich Village. La visita dura unas tres horas y media y cuesta 55 dólares (incluye bicicleta, casco, ropa reflectante, luces para la bicicleta, y guía). Informes: *explore@bikethebigapple.com*; tel. 1-877-865-0078.
- Tours gourmet: The Enthusiastic Gourmet New York, NY 10021, *info@enthusiasticgourmet.com*; *www.enthusiasticgourmet.com.* Las visitas duran entre dos horas y media y tres horas, con degustaciones, y cuestan en torno de los 45 dólares por persona.
- Hip Hop Tour: Hush Tours, con guía nativo especializado en hip hop. 292 Fifth Ave. (entre las calles. 30th y 31st). Tel. 212-714-3527. Todos los sábados a las 11, recorridos de dos horas en ómnibus.



Fiesta en LIttle Italy. Un caleidoscopio de luces y sabores mediterráneos en el barrio italiano.



Paseos en bici o una visita guiada a pie para conocer los rincones del Central Park.

"landmark" para los neoyorquinos, ya que allí empieza el desfile que organizan anualmente las tiendas Macy's para el día de Acción de Gracias, en noviembre. Durante el recorrido se pueden conocer los lugares más emblemáticos del Central Park, generalmente vistos en decenas de películas, pero también algunos encantadores rincones escondidos. La segunda opción es para aquellos que ya conocen las partes más vistas del parque y quieren explorar la zona menos transitada del North End. Dado que los recorridos son largos y los terrenos en desnivel, esta visita no se recomienda para chicos. Durante el tour se podrá apreciar la última novedad del Central Park: desde este verano, es posible navegar por Internet al aire libre, ya que la ciudad extendió el sistema de wi-fi gratuito a toda la superficie del parque, avanzando en el proyecto de brindar libre conectividad a todo el mundo.

MANHATTAN EN BICICLETA Aunque Manhattan, la antigua "Nueva Amsterdam", no tiene hoy los mismos atributos de "bike friendly" de la capital holandesa, tienta subirse a un tour en bicicleta que recorre la parte baja de la ciudad el domingo por la tarde, cuando el tránsito es mucho menor y el paisaje urbano se puede disfrutar de otra manera. El recorrido empieza cuando aún es de tarde en West Village, un barrio de carácter histórico y artístico, con un par de altos en el edificio de la popular serie "Friends", y el lugar donde nació el moderno movimiento de reivindicación de los derechos de los gays. Desde allí se sigue por la bicisenda del Hudson River Greenway, con una espléndida vista hacia el puerto neoyorquino, la zona de Wall Street (¡desierta en domingo!) y el City Hall Park. Pero sin duda el punto fuerte es la subida al Puente de Brooklyn, todo un emblema urbano, a la misma hora en que el sol se va poniendo detrás de los rascacielos. Postal turística como pocas, es el mejor lugar donde llevarse una foto del grupo de recuerdo, con el perfil de Manhattan como marco. Finalmente, el regreso es a través del SoHo, cuyas vidrieras iluminadas tientan a cualquier hora del día y de la noche. Y nuevamente en el punto de partida, se puede terminar con una cena en algunos de los muchos restaurantes del East Village, ex "barrio bohemio", ahora convertido en una isla urbana de precios astronómicos para quien quiera vivir allí, pero todavía accesible a los solos fines de una cena turística.

SOLO PARA GOURMETS
Era inevitable que Nueva York, a la que los inmigrantes de los cuatro puntos cardinales aportaron su cultura y sus costumbres, viera nacer también "food tours", articulados en torno de la variopinta, múltiple y prácticamente inagotable oferta gastronómica de la Gran Manzana. Apodo que, dicho sea de paso, no tiene nada que ver con las frutas: esa expresión se popularizó en los años '20 del siglo XX gracias a un cronista deportivo del *New York Morning Telegraph*, que había escuchado a un par de empleados del hipódromo de Nueva Orleans cuando se referían al de Nueva York como "Gran Manzana". Empezó entonces a llamar "Sobre la Gran Manzana" a su columna hípica, y a mediados de la década aseguró: "Sólo existe una Gran Manzana y es Nueva York". Años después, el sobrenombre se hizo internacional gracias a una campaña del gobierno local, tan difundida como el famoso logo "I love NY" de Milton Glaser.

Los tours gastronómicos tienen varios destinos posibles, desde los barrios tradicionalmente judíos hasta Chinatown o Little Italy, pero todos ellos ofrecerán la exploración de restaurantes y tiendas de comestibles únicas, a veces ancladas en el tiempo, con sabor a un exotismo nostálgico teñido del perfume étnico que hoy ya resulta indisociable de la cotidianidad neoyorquina.

En el barrio judío del Lower East Side, donde instalaron entre 1890 y 1940 alrededor de medio millón de judíos de la diáspora del este europeo, sobrevive todavía el sentimiento de comunidad y familia que ayudó a cientos de miles de ellos a afincarse en un país extraño. Muchos de los locales, incluyendo las tiendas de comida, están en manos de las mismas familias desde hace décadas: aquí, el guía de la visita enseñará el significado de lo "kosher", qué alimentos son "kosher", cuáles no y por qué, y cómo se siguen las reglas de esta cocina. De una cuadra a otra, locales de delicatessen del siglo XIX, fábricas de knishes y de matzoh abren sus puertas para probar sus productos.

Si el objetivo es la comida china, los organizadores de Enthusiastic Gourmet también tienen la respuesta. La Chinatown neoyorquina es la más grande de Estados Unidos, y sólo la de San Francisco puede hacerle competencia. Más de diez cocinas asiáticas diferentes se concentran en este sector, donde viven unas 150.000 personas y se encuentran más de 500 restaurantes, panaderías y casas de té. En el recorrido se visitan mercados de pescado y carne, heladerías asiáticas, almacenes chinos y pastelerías, que abren las puertas a un mundo inédito de perfumes y sabores auténticamente orientales. La gracia del recorrido son los secretos que durante el camino irán desgranando los guías, verdaderos conocedores del mundo que enseñan a los turistas interesados en el alma gastronómica local.

Finalmente, Little Italy también tiene su visita guiada. Aunque el turista argentino suele sentirse más identificado con la cocina italiana, que no le resulta tan extranjera, este barrio donde muchos habitantes aún parecen recién bajados de los barcos que llegaban a Ellis Island conserva un notorio color local. Los carteles, pero también las conversaciones en la calle, permiten reconocer a menudo la tonada cantante del italiano, y sin duda el paladar tiene dónde disfrutar los sabores mediterráneos, en las degustaciones de mozzarella y ricotta fresca, las pastas y las delicias dulces como la *sfogliatella* napolitana o los típicos *cannoli* sicilianos.

NEW YORK A LO HIP HOP
Finalmente, la inagotable Nueva York tiene también formas turísticas de acercarse a las nuevas expresiones musicales. Es lo que propone la visita de Hush Tours dedicada al hip hop, explorando tres décadas de historia musical neoyorquina en los terrenos de su nacimiento y desarrollo, para sentir y escuchar este estilo de un modo que, a la vuelta, ya no se volverá a percibir del mismo modo. El recorrido es en ómnibus, todos los sábados por la mañana, y pasa por algunos lugares emblemáticos, como el Graffiti Wall of Fame, el Rucker Park, Harlem y el Bronx, además de brindar vistas de algunos sitios históricos de Manhattan que enriquecen la visita (cruzándose en el camino con varias personalidades del género). Tres horas después, se habrá descubierto la historia de la primera década de la cultura hip hop, el Harlem hispano y el afroamericano, dueños de una intensa vida propia que se multiplica en sus iglesias, teatros, clubes y casas. Los jueves, en la Harlem's Hip Hop Church se puede asistir a una ceremonia donde se canta y reza en hip hop, en presencia del pionero del rap Kurtis Blow. Para comprobar que, pese a todo, Nueva York sigue siendo un reino de diversidad y cultura urbana que desde las orillas del Hudson se exporta luego a medio mundo. ✺



Campanario del Convento de Santo Domingo, en la capital santiagueña.



En La Banda, la gente se agolpa para celebrar con los músicos los "105 años de la Madre Chacarera".

SANTIAGO DEL ESTERO *Música, historia y tradiciones*

Chacareras

Santiago del Estero, la primera ciudad fundada en territorio argentino, cumplió 453 años hace poco más de un mes y para celebrar tan larga vida la fiesta duró una semana. Pero en la tierra santiagueña, cuna de tradiciones y folklore, nunca cesan la música y el canto. Más allá de Río Hondo y sus famosas termas, un viaje por la historia y las artes ancestrales de una provincia que late al ritmo de chacarera.

TEXTO Y FOTOS DE MARINA COMBIS

A orillas del río Dulce y a poco más de mil kilómetros de Buenos Aires, la capital santiagueña atesora un valioso patrimonio con fragmentos de una historia que se fue haciendo con el país: el Cabildo, el Convento de San Francisco (cuya celda-capilla, levantada por los indios hacia 1590, sirvió de morada a San Francisco Solano), el Convento de Santo Domingo, la Catedral o el Museo Histórico "Dr. Orestes Di Lullo". Mansiones coloniales, edificios de antaño, testimonios del pasado que guardan los innumerables tesoros de la memoria santiagueña.

Fundada por el capitán Francisco de Aguirre en 1553, Santiago del Estero del Nuevo Maestrazgo fue la primera capital de gobernación del interior, dependiente de la Audiencia de Charcas, y abrió el camino para la fundación de San Miguel de Tucumán, Córdoba, Salta, La Rioja, Jujuy y Catamarca. También surgieron los primeros "pueblos de encomienda" en Manogasta, Tuama, Sumamao y Atamisqui, las reducciones de San José de Petacas y la de la Concepción de Abipones tierra adentro, las iglesias, los conventos y las casas señoriales en la capital floreciente.

Por entonces se circulaba entre el Tucumán y la rica Villa de Potosí a través del Camino Real, que a veces seguía el rumbo de los antiguos caminos incaicos, y a su lado comenzaban a surgir las postas que servían para el recambio de caballos y el descanso de los viajeros. En los primeros siglos, la provincia fue el centro de la actividad comercial entre el Río de la Plata y el Perú, y por ella pasaban cada año treinta mil mulas, cuarenta mil vacunos, veinte mil arrobas de yerba mate, cantidades de tabaco, de azúcar, de pipas henchidas de vino y aguardiente con destino a las ciudades virreinales. Los obrajes textiles y las fábricas de carretas no daban abasto, los corrales estaban repletos de ganado que esperaban para viajar al norte. Eran tiempos de prosperidad.

Con los años, otras ciudades se hicieron cargo de gobernar el Tucumán, pero no todo quedó en el pasado. En Santiago y en toda la provincia, las raíces indígenas y criollas prevalecieron en la música de guitarras y bombos; en los sabores populares del locro, la mazamorra, el charqui, los tamales, la aloja, el chipaco y las empanadas; en las artes ancestrales de las teleras, las tejedoras de cestos, los hacedores de bombos, los alfareros, los plateros. Las historias de la Salamanca, del Toro Supay, del Kakuy o de la Telesita se cuentan, como antaño, de padres a hijos. Y cada pueblo de Santiago esconde un pequeño tesoro de tradición y leyenda: Atamisqui, con sus músicos y artesanos; Salavina, donde murió el conquistador Diego de Rojas; Loreto, que como Ojo de Agua fue camino de postas en la ruta de Buenos Aires al Potosí, o La Banda, cuna del folclore de una provincia que late al ritmo de chacarera.

MANOS SABIAS

Las artesanas y artesanos de Santiago del Estero conservan los oficios heredados del pasado indígena y de la tradición criolla. La provincia es un mundo de teleras que no han olvidado que sus abuelas teñían la lana con la resina del algarrobo negro, con la raíz de mistol, con la cochinilla y el chañar, que saben hilar en huso y tejer en el telar de bastidor y en el telar criollo. De allí salen las tramas de mil colores de los ponchos, las mantas, los sobrecamas, los baetones, las alfombras y los bastos que exhiben a la vera de los caminos para hacerle sombra al arcoiris.

Muy cerca de Atamisqui, Alba Coronel de Pacheco hace prodigios con el tejido. Tiene 38 años y vive en Monte Redondo con su marido, que también teje, cuatro hijos pequeños y una sobrina que la ayuda. Tiene tres telares instalados a cielo abierto, a pocos metros de su vivienda ubicada al borde de la Ruta 9, y grandes parantes de los que cuelgan, hamacadas por el viento, mantas multicolores, baetones con diseños precolombinos, alfombras de pelo cortado. Pero Alba no se queda quieta y recorre las ferias del país, y produce para las casas de diseño de Buenos Aires.

Otros artesanos traman el unquillo, la paja, la palma y la chala del maíz en delicados canastos. Miguel de Jesús Medina se sienta cada día en la vereda para tejer sus canastos, en la temporada turística de las Termas de Río Hondo. Ocho o diez horas pasa este artesano de 58 años y cinco hijos, que en los meses libres es cosechero, trenzando las fibras de "paja brava" para dar forma a un cesto espiralado que adorna con hojas de chala teñidas de color. Este año recibió el primer premio en la Fiesta Nacional del Canasto, y lo cuenta con orgullo porque son muchos los que practican este oficio de hombre y de mujer.

No son pocas las artes de estos artesanos santiagueños que también saben dar forma al quebracho y al vinal, maderas nobles del monte, a las vasijas de barro, a los trenzados de cuero. En Atamisqui, Loreto, Ojo de Agua, Quebrachos, Salavina, San Martín y en cada rincón de la provincia, estos herederos de tradiciones van escribiendo a mano la memoria de su pueblo.


Camino a Atamisqui, los coloridos tapices de Alba Pacheco cuelgan de los telares a cielo abierto.


Violín y bombo en las tardes santiagueñas.

de mi tierra

EL PATIO DE LA ABUELA "105 años Madre Chacarera", proclama una leyenda pintada a mano sobre un blanco muro de piedra. Junto a él, como todos los años, se montó un escenario no muy amplio pero capaz de contener el profundo sentimiento de la gente que pasa por allí para celebrar un cumpleaños muy especial. El marco son las calles de tierra de Los Lagos, un pequeño barrio de la ciudad de La Banda.

El alma verdadera de esta fiesta popular se encuentra en una casa modesta donde vivió la abuela María Luisa Paz Carabajal, la "Madre Chacarera". Gracias a ella comenzó todo, porque su existencia fue la inspiración de muchas canciones inolvidables, de guitarreadas hasta el amanecer, y sobre todo de esta fiesta que lleva su nombre y ya es de todos. María Luisa dejó este legado que hoy mantienen vivo sus hijos y sus nietos, como Alicia Carabajal de Carabajal, la nieta mayor de Doña María Luisa. Ella todavía vive en la casa y abre sus puertas para que todos los que quieran pasen a tomar unos mates, o disfruten de los locros y esas empanadas tan santiagueñas. El prólogo de este encuentro se realizó un día antes en el Centro Recreativo de La Banda, con un multitudinario "Carabajalazo".

Este año, la celebración del cumpleaños de la abuela comenzó en la mañana del domingo 20 de agosto, y siguió sin pausa hasta el día siguiente. Esta gran peña que reúne a músicos consagrados y a otros que dan sus primeros pasos pasó a ocupar su propio lugar en el calendario cultural de la provincia, y cada año se acerca más gente de todo el país y también algún extranjero extasiado de tanta energía flotando en el aire. Muchos llegaron para hospedarse en hoteles cercanos, y otros viajaron unos días antes para conseguir un lugar donde instalar su carpa en las calles aledañas al patio de la abuela.

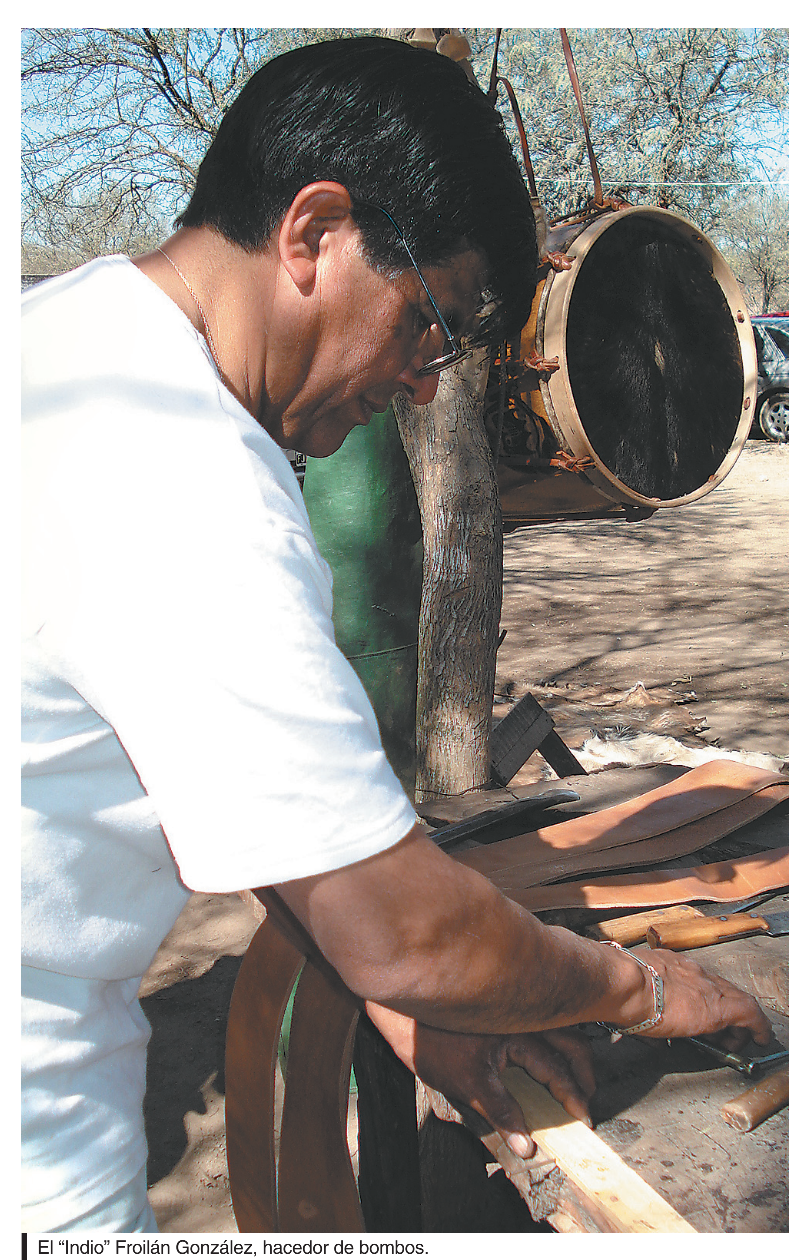
Miles de personas se abrazan en este encuentro, porque parece que se conocen de siempre cuando comparten la música de sus guitarras, violines y bombos, o se entreveran en el baile cuando se agitan los pañuelos. Como trovadores de esta tierra, Peteco, Cuti y Roberto, Roxana, Demi, todos los Carabajal entre tantos otros, cantaron las zambas, los gatos, los escondidos y las chacareras, mientras en paralelo se armaban decenas de peñas más pequeñas, casi íntimas. Al caer el sol todos entonaron el "Vals de La Banda", de Carlos Carabajal y el poeta santiagueño Pablo Raúl Trullenque.

Apenas una semana después se juntó el pueblo en el patio, como lo hace cada año a mediados de agosto, pero esta vez fue para despedir a don Carlos Carabajal, el "Padre de la chacarera". Trescientos bombos juntó el Indio Froilán, miles de amigos formaron el cortejo que partió del barrio de Los Lagos. Como si fuera un "velorio de angelito", sus hijos y nietos le cantaron: "Fue mucho mi penar andando lejos del pago,/tanto correr pa' llegar a ningún lado,/si está donde nací lo que buscaba por ahí".

MILAGRERO DE REPIQUES A mediados de julio, una semana antes del aniversario de Santiago del Estero, miles de personas se reúnen para cumplir con una costumbre que se repite cada año. Cargan en sus manos un instrumento que parece un trozo de árbol mientras baten millares de bombos que suenan como el corazón de un gigante. La "Marcha de los Bombos" sale del patio del Indio Froilán, en el barrio de Boca del Tigre, para invadir la ciudad.

El patio de Froilán es como una casa grande, porque siempre está abierto para todos. Hace más de diez años que la gente llega, cada domingo, a esta peña al aire libre que ya se convirtió en un lugar de culto. En los hornos de barro se cocinan las empanadas, las tortillas y los chipacos, mientras crepita el fuego del asado. Tanto aroma y tanto sabor no llegan a interrumpir la música que nace en cada rincón de este patio. Templan sus cuerdas los guitarreros, mientras alguien afina un violín y un "bombisto"

>>>



El "Indio" Froilán González, hacedor de bombos.

>>>

estira el parche de su instrumento. Una voz canta, armoniosa: "En Boca del Tigre se oyen por la noche repicares/de mil bombos que resuenan en el patio de González/cuando transforma en repique los cueros y los ceibales".

EL ALMA DEL MONTE Al sur de la ciudad de Santiago del Estero hay un pequeño pueblo de casitas bajas y calles polvorientas. Villa Atamisqui es un lugar tranquilo donde el silencio sólo se ve interrumpido algunas veces por el sonido de un violín. "Cómo no sacar una melodía de tantas notas flotando en el aire", dice Elpidio Herrera, músico de alma y luthier de oficio, que vivió siempre en Atamisqui junto a su mujer y sus hijos.

Hace más de treinta años, Elpidio tomó una calabaza que abrió en dos mitades perfectas e imaginó un instrumento musical que prometía ser distinto a todos los demás. En el puente le hizo un pequeño orificio, suficiente para pasar un arco diminuto y tocarla también como violín. Fue el principio de la creación del instrumento al que le puso por nombre "caspi-guitarra", que en quechua quiere decir guitarra de palo. Sixto Palavecino, uno de los grandes músicos santiagueños, le sugirió cambiar el nombre por "sacha-guitarra", porque "sacha" quiere decir monte: guitarra del monte. Así nació este instrumento que puede hermanar, en la chacarera, los acordes de la guitarra con la armonía del violín.

Artesano paciente, sigue imaginando otras versiones de su guitarra-violín, que ofrece ese sonido diferente que sólo él fue capaz de crear, y que León Gieco definió como "el último instrumento argentino". Pero Elpidio es sobre todo un músico versátil, capaz de interpretar las notas que descubre en el paisaje. "La música es pasado, presente y futuro, un alimento del alma –explica este artista de Atamisqui– es como el aire. No me imagino un día sin música y sin pájaros." Y de pronto sonríe, como lo hace a cada instante, porque quiere regalar alegría con su "sacha-guitarra", ese instrumento nacido de una calabaza que contiene el espíritu del monte y el alma ancestral de Santiago. ✹

DATOS UTILES

■ **Cómo llegar:** Santiago del Estero está a 1150 km de Buenos Aires, 435 km de Córdoba y 158 km de San Miguel de Tucumán. Empresas de ómnibus: Chevallier: 4315-1385; El Rápido: 4315-4438; Almirante Brown: 4893-1919; VOSA: 4454-8893. Por avión: Aerolíneas Argentinas: 0810-222-86527.
■ **Otros recorridos turísticos**: Villa La Punta, Villa San Martín, Mailín, Sumampa Viejo, Ojo de Agua, Dique Los Quiroga, Parque Nacional Copo.
■ **De interés**: Existe una excelente serie de DVD sobre la cultura popular santiagueña, realizados por el Programa de Recuperación y Afianzamiento de Nuestros Valores, perteneciente a la Jefatura de Gabinete de Ministros de la provincia.
■ **Más información:** Casa de Santiago en Buenos Aires: Florida 274, Tel. 43221389; Subsecretaría de Turismo: Tel-Fax: 0385-4214243/3253; *www.turismosantiago.gov.ar*

Centolla fueguina. Un cangrejo gigante en el mar y una blanca delicia en el plato.

TIERRA DEL FUEGO

Manjares del

POR JULIAN VARSAVSKY

El slogan cae de maduro: "La gastronomía del fin del mundo". Pero no es por cierto una frase vacía, porque la cocina de Ushuaia tiene mucho de particular gracias a que sus principales ingredientes provienen de ese ecosistema único en el mundo que es el canal Beagle.

A LA GRAN CENTOLLA Todo viajero que llega a Tierra del Fuego lo hace con la idea de probar la centolla local, que no es por cierto barata. La variedad que habita en el canal Beagle es la centolla *lithoide*, que existe sólo en este lugar y en Alaska, sobre la misma latitud. Gracias a su fama se exporta desde hace décadas a los Estados Unidos y Japón. Los pescadores las apresan colocando trampas de red con un cebo y luego las entregan a los restaurantes, que por lo general las mantienen vivas en una pecera a la vista entre las mesas. En general se pueden pescar centollas en todo el perímetro de isla Grande de Tierra del Fuego –también hay centollones algo más pequeños–, pero es en el canal Beagle donde están los mejores ejemplares. La razón sería que en las frías aguas del canal la corriente es más fuerte y acarrea un flujo constante de muy buen plancton y microorganismos. De más está decir que, salvo en Tierra del Fuego, es casi imposible en la Argentina comer una centolla que no haya sido congelada (en otras provincias patagónicas se consiguen algunas centollas, aunque bastante más pequeñas que en Ushuaia).

Para quien no las conoce, las centollas pertenecen al género de los crustáceos y son una especie gigante de cangrejo con un caparazón rosado y algo espinoso. Con sus patas extendidas llegan a medir hasta 50 centímetros de ancho y

En la ciudad de Ushuaia se consolidó en los últimos años un circuito gastronómico donde lo particular son los productos de mar del canal Beagle, con la centolla a la cabeza, seguida de los mejillones y la merluza negra. La singular delicia del corderito fueguino al asador.

en Ushuaia se caracterizan justamente por su gran tamaño. De una pieza sustanciosa se pueden llegar a obtener hasta 800 gramos de su blanca carne, con un sabor algo más suave que la del cangrejo. La parte comestible se obtiene de las patas y los brazos donde tiene las pinzas.

Hay distintas formas de preparar la centolla: al natural, hervida con salsas suaves de queso, espinaca o aceite saborizada –que no tapan el sabor–, al risotto y hasta como ingrediente para el sushi. Se la cocina completa en una olla y luego se le corta el caparazón. Según los chefs especializados, la sugerencia es acompañarla con vino blanco de



Una variedad de platos de sushi con centolla.



Un muñeco presidiario ofrece mejillones. ¿Dónde si no en Ushuaia?

La gastronomía de Ushuaia

fin del mundo

varietales suaves, ya que el tinto le puede tapar los sabores.

MEJILLONES Y CORDEROS
Otro fruto de mar que se destaca en la cocina fueguina es el mejillón, también considerado de altísima calidad. La mayoría proviene de Puerto Almanza, un caserío de pescadores ubicado a pocos kilómetros de la ciudad. Además de centolla, sus habitantes cultivan mejillones en unas líneas que flotan con una boya. La ventaja de estos cultivos es que los mejillones no entran en contacto con la arena, mejorando así su sabor. Y al mismo tiempo son muy sustanciosos por la buena alimentación que les garantiza la corriente del canal. Luego, un buzo los cosecha y van a parar frescos, casi en el día, a la mesa de los restaurantes.

La carne del corderito fueguino es un capítulo aparte dentro de la gastronomía patagónica. Según los expertos locales –no exentos de parcialidades lugareñas–, su sabor sería realmente distinto, ya que en el resto de la Patagonia los corderos tienen que caminar mucho para encontrar buenos pastos, lo cual les endurece un poco los músculos. En los hechos, el cordero fueguino es faenado con menos kilaje (o sea más joven) y por eso sería más tierno que el de la Patagonia continental.

A COMER Lino Adillón –dueño del restaurante Volver– y Ernesto Vivian –dueño de Kaupé– son dos precursores de la gastronomía regional combinada con la cocina internacional. En el caso de Adillón, hace ya 18 años que abrió su restaurante –decorado con una sobrecarga de reliquias antiguas que van desde tocadiscos hasta redes de pescador– donde ofrece un menú con productos locales que no pierden su sabor original aunque se combinen con ingredientes foráneos. Si de centolla se trata, hay gran variedad de platos: al natural, con queso gratinado, a la húngara, a la parmesana, a la italiana o alakaluf (el precio promedio es de $ 35). Además hay pasta con centolla, canelones de centolla y un plato llamado trilogía Beagle (centolla, merluza negra y trucha) que cuesta $ 32. Fuera de la centolla, algunas sugerencias del chef son las cholgas fueguinas ($ 14) y la cazuela de mariscos. Entre los pescados está el abadejo –particularmente bueno en Tierra del Fuego– que se puede pedir grillé ($ 13) o a la provenzal ($ 20), la trucha rellena con centolla ($ 31) o el salmón a la vasca ($ 24).

El restaurante Kaupé –con 16 años de historia en el lugar y premiado el año pasado por la Academia Argentina de Gastronomía como el “Mejor Restaurante” del país– ofrece un plato especial de la casa: la centolla Kaupé, que se prepara en una base de crema de leche, tomate, mostaza y pimienta, y cuesta $ 55. También están los crêpes de centolla en salsa de azafrán ($ 60). Una singularidad de este restaurante es que su proveedor de los frutos de mar es un pescador que trabaja en exclusividad para ellos. En pescados y mariscos, el chef sugiere las vieiras a la lyonnaise o en ceviche. La merluza negra, por su parte, se prepara al papillote o a la manteca negra, con salvia y limón.

Una alternativa nueva en Ushuaia es el restaurante Gustino, orientado hacia la gastronomía gourmette, en cuyo menú sobresalen las variedades de sushi con centolla. Para los platos de sushi el restaurante tiene un chef fueguino especializado en cocina japonesa llamado Fernando Gallardo. El sushi de centolla se acompaña con jengibre, wasabi, salsa de soja y polvo picante de jengibre. Por lo general, los comensales piden un plato de sushi combinado que trae California rolls (cubiertos por un alga llamada noi), New York rolls, nori maki, niguiri, sashimi (pescado crudo) y sushis de salmón y centolla con salsa soy soy y wasabi. Un plato muy suculento con 16 piezas cuesta $ 70 y otro con 25 piezas, $ 110.

Otro de los restaurantes clásicos del lugar es El Náutico, ubicado junto a la bahía de Ushuaia. Su nueva y arriesgada carta preparada por el experimentado chef Raúl Moyano refleja la influencia de la cocina española: caldereta de centolla (un plato de origen mallorquino), la muy vasca centolla changurro, y la receta catalana de la centolla con mejillones, entre otras propuestas de cocina regional e internacional.

El restaurante Moustacchio –con 20 años de existencia en la ciudad– sobresale por su corderito al asador cocinado con madera de lenga, que produce mucha llama. Las variantes son el cordero Moustacchio ($ 22), a la calabresa ($ 20) o a la menta ($ 20). La centolla se sirve a la fueguina, a la provenzal, al roquefort, al termidor y a la parmesana ($ 45 todas). Y los mejillones pueden ser gratinados ($ 25) o a la provenzal ($ 45).

DATOS UTILES

Restaurantes de Ushuaia
■ Volver: Avenida Maipú 37. Tel.: 02901-423977.
■ Gustino: Maipú 505. Tel.: 02901-435-UVA. *www.gustino.com.ar*
■ Kaupé: Roca 470. *www.kaupe.com.ar*
■ El Náutico: Maipú y Belgrano. Tel.: 02901-424330.
■ Moustacchio: San Martín 298. Tel.: 02901-423308.

NoticieroNoticiero

La Hoya Xtreme Week
Hasta hoy domingo 3 de septiembre se realiza en La Hoya (Esquel, Chubut), el evento deportivo-cultural La Hoya Xtreme Week, que prevé reunir a más de 80 competidores de élite de las distintas disciplinas extremas invernales. Se contará con la presencia del Team RPM Cross de FMX, el Team Krial de Skate, el Team Crighton de Snowmoto, y el equipo de paracaidistas profesionales de Mendoza, quienes ofrecerán exhibiciones gratuitas al público. El deporte irá acompañado de distintas atracciones y entretenimientos en la Plaza San Martín de Esquel, en La Hoya y en La Trochita.

Córdoba crece
La provincia de Córdoba fue el segundo destino turístico más elegido por los visitantes extranjeros durante abril, mayo y junio, según datos del Indec. La provincia se ubicó como el mejor destino elegido después de la ciudad de Buenos Aires, delante de destinos como Bariloche, Ushuaia, El Calafate y Cataratas del Iguazú.

Puerto Deseado
La Dirección de Turismo de Puerto Deseado realizará del 12 al 15 de octubre la promoción “Puerto Deseado en Puerto Madryn”, donde exhibirá los atractivos de esta ciudad santacruceña. Entretanto, se está avanzando en la concreción del plan de diagramación de cartelería para un “Sendero Interpretativo” en el camino costero de la Ría de Puerto Deseado.

Reserva de la Biosfera
La Administración de Parques Nacionales (APN), los gobiernos de las provincias de Chubut y Río Negro, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y la X Región de los Lagos de Chile acordaron crear la “Reserva de Biosfera Andino Norpatagónica” que comprenderá una superficie de 4.700.000 hectáreas. Unica en Latinoamérica, esta biosfera binacional llamada “Corredor Ecológico Andino Norpatagónico” tiene unos 800 kilómetros de longitud en el sector argentino, desde el Lago Ñorquinco, en el Parque Nacional Lanín, hasta la localidad de Río Pico, en la provincia de Chubut. La futura biosfera involucra a los parques nacionales Lanín, Nahuel Huapi, Puelo y Alerces.

Oberá inmigrante
Hasta el próximo 16 de septiembre se realiza en Oberá (Misiones) la XXVII Fiesta Nacional del Inmigrante, paralela a la XVII Feria Comercial del Inmigrante y la XXV Feria Provincial de Artesanías. Este encuentro nació en 1980 en Oberá, ciudad que reúne inmigrantes de todos los puntos de Europa. Actualmente son 14 las colectividades que participan de esta celebración (la última que se incorporó fue la República Checa, en el 2005), cuyos representantes parten en carruajes y vehículos antiguos desde el Centro Cívico, ataviados con sus trajes tradicionales.

Informes en *www.fiestadelinmigrante.com.ar*

“Todo lo que queda es la Torre de la grulla amarilla”, dice el poema; la grulla se había ido para siempre.

CHINA *Poética y arquitectura*

Pagodas sobre el Yangtzé

A la vera del río Yangtzé hay tres pagodas y pabellones construidos hace más de mil años. Los legendarios templos, considerados entre las muestras más representativas de la arquitectura clásica china, fueron fuente de inspiración de antiguos poetas y su fama trascendió todas las épocas.

POR JULIAN VARSAVSKY

En la antigua China el principal medio de difusión masiva que podía hacer famoso a un edificio, una obra de arte o a una persona, era la poesía. Según Henri Michaux, esta tradición poética de 3 mil años de antigüedad jamás desarrolla una idea (en el sentido occidental de la palabra). Sus temas son los paisajes naturales con sus cambios de estación, el retorno a los orígenes ancestrales y las imágenes de un mundo idílico que sólo existe en la memoria colectiva.

LA GRULLA AMARILLA

Gracias a uno de estos poemas, una torre llamada “De la grulla amarilla” alcanzó tal popularidad que su fama se expandió por cada rincón del vasto imperio, traspasando incluso la Gran Muralla. El autor del poema fue Qui Hao (704-754), un clásico de la dinastía Tang, quien evocó en sus versos una antiquísima leyenda sobre un monje y su mágica grulla. El mítico relato cuenta que en la ciudad de Wuhan, provincia Hubei, un joven llamado Xin regenteaba una taberna a la vera del río Yangtzé, cuando una mañana apareció un monje taoísta pidiendo vino. El generoso Xin le ofreció todo el que él quisiera y en gratitud el monje pintó en la pared una grulla amarilla que bailaba cuando el público aplaudía. Así comenzaron a llegar millares de visitantes que querían ver el aleteo del ave y el tabernero se hizo rico y famoso. Diez años después el monje regresó al lugar y utilizó la grulla para salir volando montado en ella hasta perderse en el firmamento. El origen de la Torre de la Grulla Amarilla se basa en esta historia, ya que habría sido construida en homenaje a su memoria.

Un incierto día de otro siglo lejano, el poeta Qui Hao estuvo en la torre y escribió: *La grulla amarilla se ha ido desde hace tiempo / Todo lo que queda es la Torre de la grulla amarilla / La grulla amarilla ida ya no regresa / Las nubes blancas derivan lentamente por mil años / El río es diáfano en Hanyang junto a los árboles / Y un pasto fragante crece profuso en la isla del loro / En este crepúsculo yo no sé dónde yace mi terruño / Las aguas cubiertas por la bruma me producen pena.*

La Torre de la Grulla Amarilla fue en su momento un centro de reunión de poetas y celebridades del imperio, quienes de paso le dedicaban nuevos poemas. Incluso un joven Mao aportó sus versos a la colección –que alcanzó la cifra de 300 sonetos– con un difundido poema de 1927. Sin embargo, la pagoda no solamente inspiró poemas románticos sino que también despertó la furia de los vecinos celosos, quienes cuando lograban conquistar las tierras de la torre se ensañaban con la inocente pagoda y la quemaban (aunque siempre se la volvió a reconstruir).

Según los registros históricos, la torre original fue construida durante el período de *Los tres reinos* (220-280 d.C.) y fue reformada cada vez que se establecía una nueva dinastía. La torre actual mide 51,4 metros de alto y tiene cinco techos superpuestos con tejas amarillas y pilares rojos. Desde su interior, donde hay varias estatuas de poetas y pinturas tradicionales, se ve el paisaje de toda la ciudad.


El pabellón de Yueyang habría sido –afirman– construido hace unos 1700 años.

YUEYANG El segundo de ese trío de famosos pabellones a la vera del río Yangtzé se visita en la dos veces milenaria ciudad de Yueyang, en el noroeste de la provincia de Hunan. El pabellón está junto a la convergencia del río Yangtzé con el lago Dongting, sobre una colina donde se enterraba a los combatientes del reino de Ba caídos en enfrentamiento con el reino vecino de Chu, que regularmente los invadía.

Aunque la edad del pabellón de Yueyang no se conoce con exactitud, el consenso general afirma que fue construido hace unos 1700 años. El pabellón tiene tres pisos, cada uno con aleros voladizos de tejas amarillas esmaltadas y columnas rojas. La estructura es totalmente de madera y alcanza los 19 metros de alto, sostenida por cuatro gruesas pilastras de madera. La forma rectangular es resultado de un complejo sistema de encastres en el que no se utilizó un solo clavo. Las inusuales líneas curvas del techo del pabellón asemejan su diseño a los cascos que usaban los antiguos guerreros de China.

En el salón del primer piso se exhiben las reliquias arqueológicas exhumadas en Yueyang, entre ellas un famoso ensayo sobre este pabellón escrito por Fan Zhong Yan, un literato de la dinastía Song (siglos X al XIII). El texto de 368 caracteres está esculpido por la mano de un célebre calígrafo llamado Zhang Zhao en doce tablas de sándalo que cuelgan de la pared. El pabellón también dio origen a una antología poética. Hace unos 800 años, luego de una visita, el poeta Huang Tingjian de la dinastía Song escribió un famoso soneto que también se estudia en los colegios actuales de toda China.

TENGWANG El tercero de estos delicados edificios al sur del río Yangtzé es el pabellón de Tengwang, ubicado en la ciudad de Nanchang, provincia de Jiangxi. Como los dos anteriores, también trascendió por las artes de la pluma y la tinta china cuando el poeta Wang Bo de la dinastía Tang escribió el *Ensayo sobre el pabellón de Tengwang*.

Al edificio se ingresa por un puente plano que se quiebra en nueve zigzags, rodeado por lagos con rocas y hermosos jardines inspirados en la estética de la dinastía Song (960 al 1279). El famoso pabellón es en verdad el centro de un complejo diseñado estructuralmente, con dos pabellones secundarios. El pabellón principal es una pagoda con nueve techos superpuestos con tejas de jade verde, sostenidos por pilares rojos, y tiene 57,5 metros de altura.

Se calcula que el pabellón de Tengwang se construyó por primera vez en el año 659 d.C., y desde aquel momento hasta 1989 fue reconstruido y restaurado veintiocho veces. Hoy en día su estructura es de granito –bastante más grande que la original– y se levanta solitaria en una planicie, albergando negocios de artesanías, una casa de té, un museo de historia natural y en el último piso un pequeño teatro de ópera china tradicional. Su interior está decorado con incontables pinturas y caligrafías chinas y esculturas de jade.